

Parks  
CanadaParcs  
CanadaGovernment  
Publications

# Bicycle Path

## St. Lawrence Seaway

### Flora

TOBY LIBRARY MATERIAL

CAI  
IAT1  
- 2019

3 1761 11767004 2

Red-osier dogwood  
(red osier)

### Flora of the St. Lawrence Seaway

The flora bordering the St. Lawrence bicycle path consists mainly of pioneer species which quickly spread across this strip of land built by man. These plants have had to adapt to adverse climatic conditions and constantly withstand changes in sunlight, temperature, humidity and precipitation. Hence, the name pioneer plants has been given to these species.

The Glabrous shadbush, Raspberry, Choke cherry and Box cedar, the first plants to grow in this area, modified their environment, thereby creating favourable conditions for other types of vegetation. This plant succession continued until a balance was achieved.

Of course, some plants are peculiar to the shores of the St. Lawrence and its tributaries, since waterways always affect their surrounding environment. The Silver maple, Wild grape and Cottonwood, among others, belong to this group of plants.

We would now like to introduce and familiarize you with these plants and trees, which add such a beautiful touch to the St. Lawrence Seaway.

Instead of providing the reader with an exhaustive list of plant descriptions, we have decided to outline some of the practical aspects of these species, as well as their culinary, medicinal or other uses.

On the St. Lawrence Seaway nature trail, a wide range of fruit-producing species can be found. The most common are the *Choke cherry* (choke cherries), the *Pin cherry* (wild cherries), the *Raspberry* (wild raspberries) and the *Virginia strawberry* (wild strawberries) whose steeped or boiled leaves are used as a remedy for diarrhea. The *Glabrous shadbush* produces berries which the native peoples used to eat raw, dried or mixed with chopped meat. The *American mountain ash* (sorb apples) was used by the Algonquin Indians to make an invigorating herbal tea. Its tender bark is one of the beaver's main sources of food.

The *Large-toothed aspen*, *Cottonwood*, *Trembling aspen* and *Balsam poplar* of the *Salicaceae* family are trees used extensively in the paper industry and in the manufacturing of plywood and pulpwood, whereas the *Pussy willow* has an interesting medicinal use; the decoction of its inner bark contains salicylic acid and acts as a substitute for aspirin. In powder form, it is very tasty. The young leaves, rich in vitamin C, add a lot of flavour to a meal, and when steeped act as a sedative to induce sleep.



Stop 1: Tartarian honeysuckle  
Common milkweed

Stop 2: Canoe birch

Stop 3: Virginia strawberry  
American elm  
Red-berried elder  
Great mullein  
Vinegar tree

Stop 4: American mountain ash  
Choke cherry

Stop 5: Wild grape  
Box cedar

Stop 6: Silver maple  
Raspberry  
Virginia creeper  
Red ash  
Wild red cherry  
Pussy willow  
Old field birch

Stop 7: Red-osier dogwood  
Stop 8: Glabrous shadbush  
Large-toothed aspen

Stop 9: Cottonwood  
Trembling aspen  
Balsam poplar  
Common reed  
Red grass

Of the *Betulaceae* family, the *Canoe birch* requires a great deal of sunlight, and must tower above other trees or else die. Indian hunters used it to build birch-bark canoes. Birch sugar can be made from its sap. The *Old field birch* serves no economic purpose except for heating. There is room for only one generation at a time of these birches, since their seeds cannot germinate in the shade.

The *American elm* of the *Ulmaceae* family is indisputably the most beautiful tree in Quebec. Its system of surface roots enables it to live in areas where plant life is relatively sparse. Its wood is used in ship-building because it keeps well in water. The core of these large trees is often rotten and hollow along the entire length of the trunk.

A herbaceous type of vegetation can also be seen along the path; the *Common milkweed*, which can grow in almost any kind of soil, supplies two interesting products: rubber and a substance used for making textiles. Very young shoots scarcely out of the ground used to be eaten in place of asparagus. The bark of the *Red-osier dogwood* is used to help eliminate worms and fight against diarrhea and fever. The native peoples used to mix its inner bark and leaves with tobacco. This preparation is said to have narcotic effects.

The stalk of the *Common reed* increases urinary secretion. As it contains a great deal of sugar, alcohol can be extracted from it to make a sort of dark ale. The fruit of the *Red grass* has caused many cases of poisoning. When chewed, the leaves are almost tasteless at first, then become quite bitter. Hence the name *bittersweet*. Its berries were used as the base for an orange-coloured dye.

The *Wild grape* (wild grapes), the *Great mullein* and the *Virginia creeper* can also be seen along the path.

But the flora of the St. Lawrence Seaway is not limited to these species only. As you ride along the bicycle path, you will discover a fantastic world of nature.

### Information

Parks Canada  
Bicycle path  
St. Lawrence Seaway  
1156 Mill street  
Montréal, Québec  
H3K 2B3  
(514) 932-8321  
(514) 658-0681

Published by Parks Canada under authority  
of the Honourable John Roberts,  
Minister of the Environment.  
Parks Canada publication no. QS-F094-000-BB-A1  
© Minister of Supply and Services Canada 1980

Catalogue No. R63-156/1980

# Piste cyclable Voie Maritime du Saint-Laurent La Flore



cornouiller stolonifère  
(hart rouge)

## La flore de la Voie maritime du Saint-Laurent

La flore longeant la piste cyclable de la Voie maritime du Saint-Laurent se compose principalement d'espèces pionnières qui ont envahi cette bande de terre construite de mains d'hommes. Ce type de plantes a dû s'accommoder d'un environnement défavorisé et subir constamment les variations de lumière, de température, d'humidité et de précipitation. De là, le nom de plantes pionnières que l'on donne à ces espèces.

Les espèces pionnières, l'amélanchier, le framboisier, le cerisier de Virginie, l'érable à Giguère, sont les premières essences apparues sur le site et ont modifié le milieu créant ainsi des conditions favorables pour l'apparition d'un autre type de végétation. Ce processus de succession végétale se prolongera ainsi jusqu'à l'atteinte d'un niveau d'équilibre.

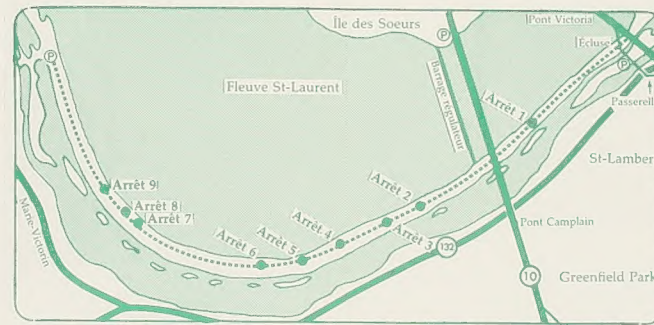
Bien sûr on retrouve aussi une certaine flore typique des rivages du Saint-Laurent et de ses affluents car un cours d'eau influence toujours la condition du milieu qui le borde. À cette flore appartient l'érable argenté, la vigne des rivages, le peuplier à feuilles deltoïdes, etc.

Nous vous proposons maintenant de vous faire découvrir et apprécier ces plantes et ces arbres qui ornent si agréablement la Voie maritime du Saint-Laurent.

Pour éviter aux lecteurs et aux lectrices la lecture fastidieuse d'une longue fiche descriptive, nous avons préféré nous attacher aux aspects économiques des essences présentes ainsi qu'à certaines de leurs utilisations culinaires, médicinales ou autres.

On retrouve sur le sentier floristique de la Voie maritime, une grande variété d'espèces productrices de fruits. Les plus connues sont le cerisier de Virginie (cerises), le cerisier de Pennsylvanie (merises), le ronce du mont Ida (framboises), le fraisier de Virginie (fraises) dont les feuilles infusées ou bouillies sont employées pour combattre la diarrhée. Il y a aussi l'amélanchier qui produit les baies que les autochtones mangeaient crues, séchées ou mêlées à une préparation de viande hachée et le sorbier d'Amérique (sorbres) que les Algonquins utilisaient pour une tisane fortifiante. Son écorce tendre est l'une des nourritures principales du castor.

Le peuplier à grandes dents, à feuilles deltoïdes, le faux-tremble, le baumier de la famille des salicacées, sont des arbres très employés dans l'industrie du papier et la fabrication du contre-plaqué. Alors que le saule discoloré est intéressant par son utilisation médicinale, la décoction de l'écorce interne renferme de l'acide salicylique et sert de substitut à l'aspirine. Réduite en farine, elle prend un maximum de saveur. Les jeunes feuilles riches en vitamine C accompagnent très bien un repas et infusées deviennent un calmant contre l'insomnie.



**Arrêt 1:** Chevrefeuille de Tartarie  
Asclépiade commune

**Arrêt 2:** Bouleau à papier

**Arrêt 3:** Fraisier de Virginie  
Orme d'Amérique  
Sureau pubescent  
Molène vulgaire  
Sumac vinaigrier

**Arrêt 4:** Sorbier d'Amérique  
Cerisier de Virginie

**Arrêt 5:** Vigne des rivages  
Érable Négundo

**Arrêt 6:** Érable argenté  
Ronce du mont Ida  
Parthénocisse à cinq folioles

Frêne de Pennsylvanie  
Cerisier de Pennsylvanie  
Saule discoloré  
Bouleau à feuilles de peuplier

**Arrêt 7:** Cornouiller stolonifère

**Arrêt 8:** Amélanchier  
Peuplier à grandes dents

**Arrêt 9:** Peuplier à feuilles deltoïdes  
Peuplier faux-tremble  
Peuplier baumier  
Roseau commun  
Morelle douce-amère

De la famille des *bétulacées*, le *bouleau à papier* a besoin de beaucoup de lumière et doit s'élever au-dessus des autres sous peine de disparaître. Les chasseurs amérindiens l'utilisaient pour la fabrication de canots d'écorce. De la sève, on peut faire du sucre de bouleau. Le *bouleau à feuilles de peuplier* est sans utilité économique sauf pour le chauffage. Il ne peut y avoir place que pour une seule génération de ces bouleaux, les graines ne pouvant germer à l'ombre.

Sans contredit, l'orme d'Amérique, de la famille des *ulmacees*, est le plus bel arbre du Québec. Son système de racines superficielles lui permet de vivre dans les terrains où la couche végétale est relativement mince. Son bois est employé dans la construction maritime puisqu'il se conserve bien dans l'eau. Les gros arbres ont souvent le cœur pourri et creux sur toute la longueur du tronc.

On observe aussi sur le sentier une végétation de type herbacée; l'*asclépiade commune*, peu exigeante quant au sol, fournit deux produits intéressants: le caoutchouc et une matière textile. Les très jeunes pousses à peine sorties de terre se mangeaient autrefois en guise d'asperges. L'écorce du *cornouiller stolonifère* sert à éliminer les parasites intestinaux et est aussi bénéfique contre la diarrhée et la fièvre. Les autochtones mélangeaient l'écorce interne et les feuilles au tabac. On lui prête des effets narcotiques.

La tige du *roseau commun* a pour effet d'augmenter la sécrétion urinaire. Comme elle contient beaucoup de sucre, on en extrait de l'alcool pour la fabrication d'une sorte de bière brune. Les fruits de la *morelle douce-amère* sont la cause de nombreux empoison-

nements. Les feuilles machées présentent une saveur fade puis une amertume assez forte, d'où le nom douce-amère. On utilisait autrefois une teinture à base de baies de morelle pour obtenir une coloration orange. On observe aussi la *vigne des rivages* (raisins sauvages), le *molène vulgaire* et le *parthénocisse à cinq folioles*.

Mais l'inventaire floristique de la Voie maritime ne se limite pas à ces seules essences. Votre visite sur la piste vous mettra en contact avec un monde naturel fantastique.

## Information

Parcs Canada  
Piste cyclable de la  
Voie maritime du St-Laurent  
1156, rue Mill  
Montréal, Qué.  
H3K 2B3  
(514) 932-8321  
(514) 658-0681